

LA VINIFICAZIONE



UVAGGIO 100% Biancame (Bianchello)

LAVORAZIONE DELLE UVE

L'azienda utilizza la tecnica innovativa della macerazione a freddo, utilizzando CO₂ liquida per proteggere l'uva dalle ossidazioni, raffreddare il mosto ed estrarre al meglio le sostanze aromatiche dalle bucce.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO Successivamente gli acini vengono pigiati e la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termo condizionate alla temperatura di 13 - 14 °C. In seguito, il vino viene affinato in vasche di acciaio per 4 mesi sulle proprie fecce fini, acquisendo così maggiore struttura.

VINIFICATION

100% Biancame (Bianchello)

The winery uses the new technique of cold maceration, using liquid carbon dioxide in order to protect the grapes from oxidation, to cool the must and extract the aromatic essences from the skins.

Then the grapes are crashed; fermentation is in stainless steel tanks at a controlled temperature of 13°-14°C. Afterwards the wine is aged in stainless tanks for 4 months on its own dregs, acquiring in this way a better texture.

IL PRODUTTORE



L'azienda agraria **Claudio Morelli** è situata in collina su terreno tufaceo sabbioso ed è costituita da 23 ettari di vigneto e da circa 500 ulivi. La struttura produttiva è composta da una cantina di vinificazione situata a Mondavio e da una cantina di imbottigliamento con sala degustazione a Fano, in provincia di Pesaro-Urbino. Il cuore della produzione aziendale è rappresentato dalle DOC Bianchello del Metauro e Colli Pesaresi a base Sangiovese. La produzione annua è di circa 100.000 bottiglie.

L'azienda ha appena terminato una profonda ristrutturazione che ha interessato il rinnovamento tecnologico di impianti ed attrezzature, ed è attualmente impegnata in una riconversione dei vigneti.

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



claudio morelli
AZIENDA AGRARIA



THE PRODUCER

The farm "Claudio Morelli" is set in gentle hills on a sandy tufaceous soil; it covers 23 hectares of vineyards and of 500 olive trees. It is made up of a vinification winery in Mondavio and a bottling winery with a wine bar in Fano, near Pesaro-Urbino. The heart of the production is DOC Bianchello of Metauro and Pesaro Hills based on Sangiovese. The production is about 100.000 bottles. The firm has just finished a reorganization which affects the technological change of equipment and facilities and also a reconversion of the vineyards. Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



www.vinoparlante.it



STRAPPA QUI
TEAR OFF



Borgo Torre

BIANCHELLO DEL METAURO
Denominazione di Origine Controllata

2008

Imbottigliato da / Bottled by
AZIENDA AGRARIA
claudio morelli
FANO - ITALIA

750 ml. e **ITALIA** 13% vol.

ENTHÄLT SULFITE - BEVAT SULFIETEN

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES



in Sintesi

Ecco un bianco marchigiano davvero originale ottenuto dal Bianchello (Biancame), vitigno autoctono diffuso soltanto in Fano e in alcuni comuni del pesarese, in cui tutto evoca freschezza e mineralità, addolcite da una dolce sfumatura tropicale. L'interprete è l'azienda di riferimento dell'intera zona. Da bere con tutti i piatti a base di pesce, carni bianche e con ricette di verdure.

Buona degustazione!



IN SHORT

A very original white wine from Marches obtained from grape Bianchello (Biancame), an autochthonous vine spread only in Fano and in a few towns near Pesaro. A nice area where everything recalls freshness, minerals, with a sweet tropical shade. The winery producing this wine is a reference for the whole area. It matches with all the fish dishes, white meats and vegetables recipes. Enjoy it!

IL VINO

VISTA Il colore è giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, di bella lucentezza. La consistenza è discreta.

OLFATTO Ha un profumo floreale dolce con frutto abbastanza maturo, con note di scorza d'arancia ed un lieve tocco di anice. Un accenno di spezie e la leggera mineralità lo rendono vivo ed invitante.

GUSTO In bocca emerge la frutta matura, quasi tropicale, poi un po' di dolcezza floreale ed un tono amarognolo di mandorla e pompelmo; l'acidità è leggera e calibrata.

THE WINE

Its colour is light straw-yellow with greenish highlights, very bright. A fairly good texture.

A sweet and floral aroma with a quite ripe fruit, with orange peel notes and a light anise touch. A hint of spices and light minerals which makes the wine lively and inviting.

In the mouth you can taste the ripe fruit, almost tropical fruit, some floral sweetness and a bitterish taste of almond and grapefruit. A light and measured acidity.

A TAVOLA

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a tutti i piatti a base di pesce, anche se saprà ben condividere la tavola con i piatti di carni bianche e di verdure della ricca cucina regionale italiana.

SERVIZIO

Stappare la bottiglia al momento e servire a 10-12° C, in bicchieri di medie dimensioni.

CONSERVAZIONE

Non è un vino da invecchiare poiché è già in grado di dare con naturalezza e fragranza tutta la sua forte personalità. Volendo, potrà essere conservato per 3 o 4 anni in una fresca cantina.

AT THE TABLE

It perfectly matches with all fish dishes, but also with white meats and vegetable dishes of Italian regional cuisine.

Uncork the bottle and serve at 10-12° in medium size glasses.

It does not need ageing because it has got a strong character with its naturalness and freshness, but it can be kept for 3 or 4 years in a cool cellar.

IL VITIGNO

BIANCHELLO ORIGINI STORICHE

Una leggenda lo vuole causa, per un'abbondante bevuta, della sconfitta subita dai Cartaginesi ad opera dei Romani, avvenuta nel 207 a.C. sulle rive del Metauro. Le prime notizie certe risalgono al 1596, quando Andrea Bacci ne parla nel suo *Naturalis Historia*. Sono in corso studi per identificare la parentela con la famiglia dei Trebbiani o con il Greco. La sua diffusione è concentrata sulle colline prospicienti il fiume Metauro.

THE GRAPE VARIETY: BIANCHELLO

According to a legend, in 207 b.C. Carthaginians lost a battle against Romans on the Metauro's banks because they drank too much Bianchello. The first news of this wine date back to the 1596, when Andrea Bacci mentioned it in his "Naturalis Historia". Currently there are some genetic research to identify its relationship with Trebbiani's or Greco's family of grapes. It's widespread on the hills facing Metauro river.



IL TERRITORIO

Questa DOC comprende 18 comuni della provincia di Pesaro e Urbino, vicini al fiume Metauro. Il vigneto da cui provengono le uve per questo vino si trova nel comune di Fratterosa, zona che gode di notevoli escursioni termiche per l'influenza dell'Appennino e dei venti caldi da sud e freschi da nord, che in periodi diversi accarezzano il territorio. I suoli di Borgo Torre sono in prevalenza tufacei.

THE TERRITORY

This Doc covers 18 towns in Pesaro and Urbino area, near Metauro river. The vineyards where the grapes are grown are near the town of Fratterosa, an area with a considerable temperature range thanks to the influence of the Appennino, the south warm winds and the cool north winds which blow in different times. The soil is prevalently tuffaceous.



L'ANNATA

L'annata 2008 è stata molto buona per il Bianchello. Le piogge cadute a luglio e alla fine di agosto hanno permesso alle piante di portare a maturazione gli acini senza problemi di stress idrico. La raccolta dei grappoli del "Borgo Torre" è avvenuta il 9 e il 10 Ottobre.

THE YEAR 2008 *was a good vintage for Bianchello. The rainfall in July and end of August made the grapes ripe without any water stress. The grape harvest of "Borgo Torre" was on the 9th and 10th October.*